

Pita s mesom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljeveno meso
- **500 g** tankih kora
- **2 gl**avice crnog luka
- **1 supena kaš**ika suvog biljnog zacina
- **1 dl** vode
- **4** jajeta
- **1** kiselo mlijeko
- **1 šolj**ica ulja
- **125 ml** kisele vode

Priprema

Proinstati meso sa lukom. Dodati zacin i vodu.

Za fil posebno izmutiti jaja, kiselo mlijeko, ulje i kiselu vodu.

Re?ati pitu 3 kore i smjesa sa mesom. Tako sve dok se ne utrosi smjesa sa mesom. Iskidati pitu na komade, prelitati filom od jaja i drugih sastojaka i staviti da se pece sat vremena na 200 stepeni. Prijatno!

Savet